

Aus diesem Grund

Einordnung

Frischer Wind aus der Romandie. Die junge Weinexpertin Roxane Fenal baut handwerklich hergestellte Waadtländer Weine aus und vertreibt sie. Ihr Geschäftsmodell ähnelt dem der Négociants im Burgund oder im Bordeaux, die den frisch gepressten Wein von den Winzern ihres Vertrauens kaufen und in ihren eigenen Kellern reifen lassen. Roxane Fenal arbeitet mit Winzerinnen und Winzern in den Regionen Féchy und Mont-sur-Rolle zusammen. Alle Weine sind biologisch zertifiziert, spontan vergoren, unfiltriert und ungeschönt. Roxane belässt die Weissweine mindestens 11 Monate und die Rotweine sicher 22 Monate auf der Hefe. Die Abfüllung erfolgt durch Schwerkraft (also ohne zu pumpen) direkt aus dem Fass. Je nach Jahrgang entscheidet sie, ob Schwefel hinzugefügt wird. Manche Weine kommen ohne Schwefel aus. Nach der Abfüllung reifen die Weine noch einige Monate in der Flasche, bevor sie in den Handel kommen. Roxane Fenal, geboren in Genf mit familiärem Background im Burgund, hat einen Bachelor in Betriebswirtschaft und einen Master in Weinmanagement erworben. Zudem studierte sie Weinbau und Önologie. Und sie ist Weinakademikerin. Nach Erfahrungen in verschiedenen Weingütern in Bordeaux und in der Schweiz gründete Roxane Fenal 2021 ihr Négociant-Unternehmen InterCellar.

«Frischer Wind aus der Romandie.»

— Martel über Helvetica Fermenti SA

Impressionen